37e Année. — Tome LXXIII. N° 1891 Paris, 25 Septembre 1930

# REVUE DE VITICULTURE

## CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

## LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN COTE-D'OR (1) 1880-1930

### IV. — EVOLUTION DES METHODES CULTURALES DEPUIS LA RECONSTITUTION

Cornu, que nous avons déjà eu l'occasion de citer, écrivait, au moment de l'apparition du Phylloxéra : « Quant au repeuplement de vignes par les plants américains, cette méthode souffre contradiction et notre mode de culture subirait une transformation complète. »

C'est, en effet, ce qui arriva et nous sommes loin du temps où il suffisait au vigneron de tailler sa vigne, de l'accoler à l'échalas, de couper les extrémités des pampres, de donner au sol 3 ou 4 façons culturales (généralement 4 en comptant celle d'hiver), enfin de vendanger tard pour obtenir de belles et bonnes récoltes.

Les porte-greffes, l'apparition des maladies, les circonstances économiques ont contribué à faire évoluer les méthodes culturales, notamment en ce qui concerne les plantations, le travail du sol, les tailles, la fumure.

Plantations. — Dans l'ancienne culture, on ne défonçait le sol que dans les bandes où allaient être plantées les boutures ou les plants racinés.

Pour la plantation des vignes américaines, on est obligé de défoncer l'ensemble du terrain à planter.

On fait ces défoncements à la main ou à la charrue. Les meilleurs résultats sont obtenus par la première méthode qui permet de défoncer le sol à une profondeur de 35 à 45 centimètres au moyen de la bêche à 4 dents. Actuellement, beaucoup défoncent à la charrue par suite de la pénurie de main-d'œuvre et c'est à regretter à cause de la moindre profondeur (25 à 35 centimètres) obtenue par ce moyen et de l'ameublissement bien moins parfait du sol. Il peut arriver que l'on craigne, dans le cas d'un sol trop peu profond, de ramener à la surface le sous-sol de sable crayeux ou de marne blanche. On a intérêt alors à faire un labour de profondeur moyenne suivi d'un sous-solage.

Il est certain que ceux qui reculèrent devant la dépense d'un défoncement soigné obtinrent des résultats inférieurs surtout pendant les premières années.

(1) Voir *Revue* nos 1887, 1888, 1889, 1890, pages 157, 173, 193 et 209.

Pour la plantation proprement dite, on peut creuser de petites tranchées à la pioche, mais actuellement, on préfère employer le plantoir qui donne d'aussi bons résultats et qui est d'un emploi beaucoup plus rapide, ou le « pied de biche » si le sol est meuble et dépourvu de cailloux.

Écartement des ceps. — Les premières replantations furent généralement très espacées, puis, par réaction et dans l'idée de se rapprocher autant que possible de l'ancienne culture, et d'augmenter la qualité du produit, on recommanda de planter les ceps très serrés (certains voulaient 20.000 ceps à l'hectare pour les pinots).

Actuellement, les plantations les plus serrées ont 1 m. sur 0 m. 80. On rencontre fréquemment les écartements de 1 m. sur 1 m. — 1 m. 10 sur 0,90 ; 1 m. 05 sur 0 m. 76 qui permettent de conserver 10 à 13.000 pieds à l'hectare.

Maintenant, pour faciliter la culture et faire des économies sur les frais de première installation, certains viticulteurs ont tendance à adopter des intervalles un peu plus larges, 1 m. 10 sur 0 m. 90 ou 1 m. 25 sur 0 m. 75.

Exemple :

L'écartement 1 m. 25 sur 0 m. 75 donne 10.640 pieds et 80 rangs ;

L'écartement 1 m. 20 sur 0 m. 80 donne 10.375 pieds et 84 rangs.

Il semble, pour les viticulteurs qui veulent rester fidèles à la taille en gobelet ou en éventail, que les distances à recommander soient les suivantes : de 1 m. à 1 m. 10 entre les rangs sur 0 m. 80 dans le rang, ce qui donne de 11.350 à 12.500 ceps à l'hectare.

Conduite sur fil de fer. — L'emploi des échalas tend à disparaître ; les nouvelles vignes sont toutes conduites sur fil de fer et chaque année on transforme le mode de conduite d'anciennes vignes.

En effet, les avantages de ce procédé sont nombreux : rapidité de relevage au printemps, facilité de traitement et de vendange, meilleure exposition et aération des fruits.

Pour faciliter l'accolage, on a adopté différents modes de mise en place des fils et modifié le système habituel à 3 fils.

1° *Le double fil* a commencé à être employé vers 1910. Le fil du milieu est double et mobile. Au moment de la taille, les fils doubles sont accrochés au piquet, on les décroche alors et on les écarte, ce qui arrache les vrilles : la taille en est facilitée (1er *avantage*), car les sarments, que plus rien ne retient, tombent au fur et à mesure qu'on les coupe. On ne laisse pas alors traîner les fils de fer par terre pour qu'ils ne gênent pas les labours et on les accroche environ tous les deux piquets.

Quand la végétation est bien lancée, on décroche de nouveau les fils de fer doubles et on les laisse tomber sur le sol où ils restent jusqu'au moment où les pousses ayant environ 50 centimètres de long, on fait *instantanément* le relevage en raccrochant les fils doubles (2e *avantage*). Cela permet d'effectuer les premiers labours et traitements sans détériorer les jeunes pousses bien que l'accolage lui-même ne soit pas fait.

A la floraison, on procède à l'accolage en passant entre les fils les jeunes

pousses grandies depuis le relevage et en les fixant au moyen de ligatures réunissant les deux fils quatre ou cinq fois dans l'intervalle de deux piquets. On remplace parfois les pailles d'accolage par des crochets. Ce système des fils doubles est très répandu.

2° *Les quatre fils.* — On a placé 4 fils fixes superposés à 20 centimètres environ les uns des autres. Pour accoler, on entrelace les pousses entre les fils. On commence le travail lorsque les premiers sarments ont 30 à 40 centimètres. Il ne faut pas attendre, en effet, que la lignification des jeunes sarments soit trop avancée.

Cette opération doit être renouvelée au moins 3 fois pendant la végétation. On comprend que ce procédé prenne plus de temps que le précédent. Il a un autre inconvénient : au moment de la taille, il est difficile de sortir les sarments envrillés. Le procédé du double fil paraît nettement préférable, au moins dans les exploitations importantes où il faut aller vite.

Façons culturales. — Les façons culturales sont devenues plus nombreuses qu'autrefois. On en donne maintenant jusqu'à 4 et 5 en employant la charrue vigneronne. Les charrues interceps pourvues d'un fer latéral qui travaille la vigne entre les ceps sont également de plus en plus employées. Quand on les utilise, il faut passer souvent, car l'interceps ne s'accommode pas des herbes trop fortes. En raison de la pénurie de main-d'œuvre, les façons à la main sont de plus en plus réduites au minimum.

Taille. — La question de la taille est de grande importance. Son influence est, en effet, capitale sur la qualité du produit.

Dès la reconstitution, on dut renoncer à la taille ancienne et on chercha à utiliser l'accroissement de vigueur du porte-greffe. Certains porte-greffes extraordinairement vigoureux, tels que l'Aramon-Rupestris Ganzin n° 1, le 1202, le Gamay Couderc 3103, réclamaient impérieusement une taille longue. On désirait, d'autre part, obtenir dans les vignes nouvelles au moins autant de coursons à l'hectare que dans les anciennes et le nombre des pieds à l'hectare étant beaucoup moindre, il devenait nécessaire de conserver plusieurs coursons par pied.

Dès 1893, on trouvait couramment les tailles suivantes : *Gobelet, Royat* (taille en cordon ou en treillage), *Guyot* (ou à branche à fruit), *Branche Marcottée*, cette dernière a disparu. Les 3 premières sont toujours en présence dans la côte.

a) *Taille en gobelet.* — La taille en gobelet fut la taille la plus généralement pratiquée (le tronc était très peu élevé au-dessus du sol : 10 centimètres environ).

C'est, en somme, celle qui se rapproche le plus de l'ancienne taille. Chaque gobelet présente 2 à 3 bras remplaçant 2 à 3 souches d'autrefois, mais la proportion de vieux bois (gage de qualité) est moindre et dans la souche plus touffue les raisins sont plus ombragés. Cette taille est relativement peu productive. C'est elle qui donne les vins de meilleure qualité.

Avec la culture à la charrue et la conduite sur fil de fer, le gobelet se transforma et devint l'éventail.

b) *La taille en éventail* n'est donc qu'une adaptation de la précédente (les bras, trois en général) sont, autant que possible, dirigés dans le plan des fils de fer, ce qui facilite grandement la culture à la charrue).

c) *Taille de Royat* — dite en Cordon permanent ou Treillage.

Une brochure publiée en 1902 indique qu'à cette époque, la taille de Royat

Fig. 5.586. — Culture actuelle (Corton Charlemagne).

Les rangs qui paraissent très écartés à cause de la perspective photographique, sont, en réalité, distants de 1 mètre.

La taille en éventail vient d'être faite et les sarments n'ont pas encore été enlevés.

Le système des fils d'accolage est le système du double fil.

était encore peu répandue et faite sans méthode. Depuis, elle tend à se développer et prend, dans la Côte de Beaune, une place de plus en plus importante. C'est une taille à coursons sur vieux bois. Elle a les mêmes avantages que la taille en éventail en ce qui concerne la facilité de la culture, la meilleure exposition et l'aération des fruits.

Cette méthode de taille ne donne pas des récoltes beaucoup plus importantes que la taille en éventail, aussi la qualité des produits n'en est-elle pas trop modifiée.

Quand le cordon se dégarnit de ses coursons, il faut le renouveler. Il convient donc de prendre la précaution de conserver au pied de la souche un bourgeon de remplacement éventuel.

En Côte-d'Or, les écartements entre les ceps sont moindres que ceux qu'indiquait M. Carré dans son livre paru en 1892. En effet, des écartements de 1 m. 40 semblent exagérés alors que la longueur du cordon n'est, le plus souvent, que de 0 m. 80 à 1 m.

Les fils inférieurs portant des cordons sont placés à 30 centimètres du sol, les autres à 65 centimètres et 1 m. On observe, actuellement, chez certains vignerons, une tendance au renouvellement fréquent, total ou partiel, du cordon Royat. La taille devient alors mixte : mi-Royat, mi-Guyot. Il convient d'ajouter que la taille de Royat est difficile à bien conduire.

d) *Taille Guyot.* — La taille Guyot paraît bien répandue dans la Côte de Nuits où les terrains sont différents de ceux de la Côte de Beaune, comme nous l'avons indiqué dans l'esquisse géologique.

Cette taille demande des pincements très sérieux et très suivis.

En sol riche et sur des ceps vigoureux, elle donne une production supérieure aux autres tailles, mais on lui reproche d'entraîner un épuisement de la souche et un retard de maturité préjudiciable à la qualité. Pour bénéficier en partie de ses avantages, on peut ne laisser dans le vignoble que quelques branches à fruits sur les ceps les plus vigoureux. On choisit alors un cep sur 4 ou sur 5 et on en change chaque année.

Les branches ou « baguettes » de la taille Guyot et celles qu'on laisse pour renouveler le cordon de Royat peuvent être attachées très facilement et très rapidement sur le fil de fer inférieur au moyen d'un petit crochet en forme d'S imaginé par M. Voiret, viticulteur à Beaune (Bulletin de la Société Vigneronne, année 1929).

Fumures. — On fumait, autrefois, peu les vignes fines, dans la crainte d'altérer les produits ; on suppléait à la fumure par des terrages ou apports de terre et le fumier était employé seulement dans les provins. Peu à peu, l'emploi des engrais s'est développé et, actuellement, on a reconnu que les fumures non exagérées ne sont pas nuisibles à la qualité du vin. L'abus seul l'est, car il provoque une végétation trop abondante et continue qui a le défaut de retarder ou de gêner la maturation.

Dans la Côte, on fume de moins en moins au fumier (engrais surtout azoté) qui est un produit cher, encombrant et difficile à trouver. Chaque propriétaire utilise ce qu'il peut avoir de fumier et complète avec les engrais du commerce.

Les principales formules d'engrais employées sont les suivantes :

| | | |
|---|---|---|
| Pour 1 hectare | Superphosphates..... | 400 à 500 kilogs |
| | Sulfate de potasse..... | 200 à 300 » |
| | Sulfate d'ammoniaque.. | 150 à 200 » |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ou bien | Guano de poisson. | 800 kgs contenant | 3 % d'azote<br>17 % d'acide phosphorique<br>4 % de potasse |
| | Sulfate de potasse. | 75 » | |

(*A suivre.*)

A. Gerbeau,
*Ancien chef de pratique à l'Ecole de Viticulture de Beaune.*

G. Constant,
*Ingénieur Agronome, Ancien Professeur d'Agriculture, à Beaune, Directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire.*

L.-N. Latour,
*Ingénieur agronome.*

## ESSAIS DE SULFATAGES AUX HELIONES

M. Truffaut a bien voulu me confier, pour essais, des échantillons de deux de ses héliones, la jaune et l'orangée. Les héliones sont la forme mouillante des matières colorantes dont M. Truffaut a préconisé l'emploi, dans diverses communications, pour la lutte curative contre le Mildiou et l'Oïdium.

L'année 1930 a été particulièrement favorable à l'expérimentation des nouveaux procédés de lutte. Les maladies cryptogamiques ont provoqué beaucoup de dégâts dans la région toulousaine. Nombreux sont les vignobles très atteints par le Mildiou.

Celui du domaine de Monlon, appartenant à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, a été bien défendu par six ou huit sulfatages, suivant les cépages, un ou deux poudrages cupriques et trois soufrages.

Deux rangées entières de ma collection de Viniferas ont été laissées sans aucun traitement cuprique et sans soufrage, pour l'expérimentation des deux héliones.

Le premier traitement avec ces substancs a été effectué le 4 juillet, lorsque le Mildiou avait fait nettement son apparition sur les feuilles et sur les grappes. J'ai attendu cette époque, car il paraissait, d'après les communications de M. Truffaut, que le traitement devait être considéré comme curatif. C'était surtout cette action curative, dont l'importance était primordiale, que je tenais à vérifier.

Un deuxième sulfatage aux héliones a été effectué le 29 juillet. Sur chacune des deux rangées, l'une consacrée à l'hélione orangée, l'autre à la jaune, dix souches ont été laissées, à titre de témoins, sans aucun traitement.

Les sulfatages ont été faits avec pulvérisateur à dos d'homme, d'une façon particulièrement soignée et aux doses indiquées par M. Truffaut.

A l'heure actuelle, les deux rangées traitées aux héliones sont entièrement ravagées par le Mildiou. L'Oïdium s'est également beaucoup développé. L'insuccès est complet. Les témoins sans sulfatage ne sont pas plus malades que les souches traitées.

Par ailleurs, un certain nombre de souches de Morteville, ayant reçu les sulfatages et poudrages cupriques normaux, ont eu, à titre de supplément, le 4 et le 29 juillet, un sulfatage aux héliones. Je ne constate pas que ces souches soient mieux défendues que leurs voisines n'ayant reçu que les traitements cupriques.

J'ai essayé aussi, sans succès apparent jusqu'ici, les héliones contre l'Anthracnose du Malègue 829-6.

Il est cependant tout à fait exact que les conidies et les conidiophores du Mildiou d'une part, les conidies et le mycélium ectophyte de l'Oïdium d'autre part, qui sont touchés par les héliones, sont immédiatement colorés et détruits.

Pourquoi, malgré cette action indiscutable des héliones, faut-il enregistrer les échecs que je signale ?

En ce qui concerne l'Oïdium, cela tient à ce que, lorsque la végétation est développée, il est bien difficile d'atteindre les grappes par les sulfatages, et

lorsque celles-ci le sont, elles ne le sont que partiellemnt. C'est sans doute pourquoi le permanganate de potasse a aidé mais n'a jamais supplanté le soufre.

En ce qui concerne le Mildiou, la même difficulté pratique subsiste pour les grappes. Il est difficile de les atteindre. De plus, il n'est pas commode de toucher le dessous des feuilles, sur lequel se trouvent les conidies de Mildiou que les héliones pourraient détruire.

Pour le Mildiou, il y a plus. M. Truffaut a prétendu que le mycélium de ce champignon, qui se trouve non pas en surface comme celui de l'Oïdium, mais à l'intérieur des tissus de la feuille ou de la grappe, était détruit par les matières colorantes, alors que les tissus des feuilles demeuraient intacts.

Cette affirmation était d'une importance très grande pour l'amplification de l'action curative du traitement. Elle ne me paraît pas exacte.

J'ai fait sulfater avec soin, aux héliones, le dessous d'un certain nombre de feuilles présentant des efflorescences de Mildiou, ainsi que des grappes fortement atteintes et blanchies par le Rot gris.

Les conidies qui se trouvaient sur les feuilles et les grappes ont été immédiatement colorées et détruites. Grappes et feuilles ont été mises en chambre humide. Le lendemain, elles étaient à nouveau couvertes de nouvelles conidies. Ceci prouve que le mycélium n'était pas mort. On objectera à cette expérience que ce mycélium n'avait pas eu le temps de mourir. Pour prévenir cette objection, j'ai marqué sur les souches en expérience un certain nombre de feuilles et de grappes très atteintes. Feuilles et grappes marquées ont été sulfatées d'une façon toute spéciale aux héliones et entièrement débarrassées ainsi de leurs conidies. Ces feuilles et ces grappes marquées ont été récoltées sept jours après le sulfatage et mises en chambre humide. A nouveau elles se sont couvertes les unes et les autres de nouvelles conidies. Il semble donc que la destruction des conidies et des conidiophores extérieurs aux tissus de la feuille n'entraîne pae la destruction du mycélium endophyte du Mildiou, mycélium qui persiste, continue à se développer et à fournir de nouvelles conidies.

Ceci limite, et c'est dommage, l'action curative des héliones et entre en ligne de compte dans l'explication des échecs que j'ai enregistrés.

Louis Rives,
*Maître de conférences d'Agriculture à la Faculté des Sciences,*
*Professeur à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.*

## UNE RICHESSE QUI SE PERD

Les deux grandes conquêtes du XXe siècle, dans l'ordre économique, sont : « l'organisation rationnelle du travail » et « l'utilisation des sous-produits ».

C'est grâce à une organisation meilleure du travail, à une rationalisation qui a été souvent poussée très loin, que nous voyons certains produits industriels — l'automobile en est un bel exemple — vendus aujourd'hui meilleur marché

qu'avant la guerre (en ramenant au franc-or leur valeur actuelle, bien entendu), tout en répondant à de plus grandes exigences du consommateur en ce qui concerne le confort, le luxe et le « fini ».

Parallèlement, cette « taylorisation » — pour employer un néologisme qui rappelle le nom de celui qui a le premier posé les bases de la « science du travail » — a permis, et cela n'est pas son moindre mérite, de mieux rémunérer le travail fourni par l'homme, grâce à une utilisation meilleure de ses capacités.

C'est en somme, la paresse, le désir de moins faire, qui a entraîné, là comme ailleurs, le progrès dont nous nous réjouissons.

Qu'on se rassure cependant : mon intention n'est pas, de bien s'en faut, de faire ici l'apologie du « paresseux », du fainéant (au sens étymologique du mot : celui qui ne fait rien).

Un des grands avantages de cette rationalisation, qui a entraîné une plus grande facilité, et aussi une plus grande rapidité, dans l'exécution des travaux, a été de permettre un temps de travail plus court et moins pénible et, par conséquent, de faciliter à un nombre plus grand de travailleurs de toutes catégories, l'exercice de l'intelligence appliquée à la recherche de méthodes toujours meilleures, sans cesse améliorées.

Et cette intelligence s'est appliquée non seulement à la recherche de meilleurs procédés de travail permettant d'exécuter chaque opération mieux et plus rapidement, mais aussi à l'étude des moyens entraînant « l'économie » sous toutes ses formes dans la production.

Le développement du machinisme a été un premier pas, puis est venue l'utilisation des sous-produits, et le siècle présent a vu chaque industrie rechercher les moyens « d'utiliser les restes » de ses fabrications, en vue généralement non de réaliser un bénéfice supplémentaire, mais plutôt d'obtenir un prix de revient plus bas, autorisant un prix de vente plus intéressant pour le consommateur.

Car tous les efforts qui tendent dans ce sens ne sont réellement légitimes que si la collectivité doit en retirer un bénéfice sous forme d'un abaissement du coût des produits manufacturés, quels qu'ils soient.

C'est ainsi que les usines traitant les minerais de nickel emploient le cuivre contenu dans lesdits minerais à la fabrication du sulfate de cuivre, et qu'on voit les fabricants de sulfate de cuivre, à leur tour, récupérer les fumées d'usines en vue de les utiliser à la fabrication d'oxyde de zinc (blanc ou gris de zinc) employé dans la fabrication des peintures.

De cet esprit, par une utilisation intégrale des sous-produits, sont nées les distilleries de marc, qui utilisent les marcs de vendanges à la fabrication de l'alcool.

Certaines d'entre elles — dans le Midi notamment — ont atteint une importance considérable, et sont devenues des industries prospères et fort rémunératrices pour les capitaux investis.

Les plus avancées parmi celles-ci ont cherché si elles ne pourraient pas diminuer leurs frais de fabrication en utilisant à leur tour les sous-produits de la distillation, et l'extraction du bi-tartrate de chaux a suivi, permettant des amortissements plus larges et des dividendes plus élevés. Certains même ont pratiqué l'épépinage, en vue de la récupération de l'huile de pépins employée en savon-

nerie ; il semble cependant que, jusqu'à maintenant, cette dernière exploitation, sans être déficitaire, n'ait pas donné les résultats qu'on en attendait.

Mais, lorsque l'alcool, le bi-tartrate et l'huile ont été successivement extraits du marc, il reste encore un sous-produit : le marc lui-même, il ne semble pas que toutes les distilleries, privées ou coopératives, en tirent à l'heure actuelle tout le parti possible.

Et, cependant, il constitue une richesse, une grande richesse même, qui, généralement, se perd...

Au lieu d'y voir une source supplémentaire de revenus, ou plutôt une possibilité de diminuer leur prix de revient, un grand nombre de distilleries s'obstinent à le considérer plutôt comme une matière encombrante, pour l'évacuation de laquelle elles dépensent chaque année des sommes souvent considérables, quand il n'est pas stipulé que le propriétaire doit enlever lui-même son marc après distillation.

Il serait pourtant aisé d'en faire une nouvelle source de recettes, et non des moindres.

Voyons un peu la somme perdue chaque année par le non-emploi de ce marc, dédaigné et considéré comme une non-valeur plus encombrante qu'utile : je connais telles distilleries qui traitent chaque année de 3 à 5 millions de kilos de marcs, représentant, à raison de 1,5 % seulement, le poids respectable de 45.000 à 75.000 kilos d'azote, soit, sur la base de 12 francs l'unité, de 540.000 à 900.000 francs. Si l'on considère l'ensemble des distilleries qui traitent les marcs, on peut apprécier facilement la somme qui se perd chaque année du fait de la non-utilisation de ce précieux produit.

N'est-il pas pénible de voir une semblable richesse gaspillée régulièrement, et n'a-t-on pas lieu d'être étonné de constater que les hommes qui ont créé « l'industrie des marcs de vendanges » s'arrêtent ainsi en chemin, alors que la transformation des marcs résiduels en engrais azotés n'exige que des frais excessivement limités ?

De quoi s'agit-il, en effet ? Simplement de les désacidifier, car, sous leur forme première, essentiellement acide, ils ne sont pas employables, l'azote se présentant sous une forme peu ou pas assimilable par les plantes.

Cette désacidification est chose aisée, grâce à la dolomagnésie, base particulièrement active, qui neutralise intégralement l'acidité des marcs.

Je répète, pour ceux qui l'auraient oubliée, la formule que j'ai déjà indiquée ici même, l'année dernière, à peu près à pareille époque :

« Etendre le marc en couches de 20 à 25 centimètres d'épaisseur, dont on apprécie le poids approximativement ; répandre à la volée 2 % de dolomagnésie.

« Arroser la couche ainsi faite avec 15 litres environ par 100 kilos de marc, d'un purin artificiel obtenu en dissolvant 2 kil. 500 de sulfate d'ammoniaque dans un hectolitre d'eau, et en ajoutant à cette dissolution 1 kilo de dolomagnésie.

« On élève le tas autant qu'on veut, en procédant de même, y compris l'arrosage, par souches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

« Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans

la masse, où s'établit une fermentation très active qu'on laisse se continuer sans intervenir.

« Après trois semaines, on recoupe le tas, transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les coupes différentes, et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation, un instant arrêtée, reprend, mais avec moins d'activité ; le marc est alors devenu très friable.

« Au moment de l'emploi, le second recoupage effectué pour le transport complète le mélange, qui serait un peu insuffisant après un seul.

« On met cet engrais au pied des vignes à partir de fin novembre, à raison de 2 kilos 500 par pied. Il constitue une bonne fumure, d'assimilation complète dans tous les sols. »

Voici, pour une distillerie de 3 millions de kilos de marcs, le bilan de l'opération, qui montrera, mieux que tout raisonnement, que la formule ci-dessus mérite d'être essayée et mise en pratique :

| | | |
|---|---|---|
| Valeur de l'azote récupérée, en n'envisageant qu'une teneur de 1,50 % ..... Fr. | | 540.000 » |
| 2 % de dolomagnésie, soit 60.000 kilos, à 35 fr. les 100 kilos franco (environ) ..... Fr. | 21.000 » | |
| 11.250 kilos sulfate d'ammoniaque à 121 fr. 50 ..... | 13.668 75 | |
| Dolomagnésie entrant dans la composition de la dissolution ..... | 1.575 » | |
| Main-d'œuvre, 1 franc par 100 kilos ..... | 30.000 » | |
| Fr. | | 66.243 75 |
| Bénéfice net de l'opération ..... Fr. | | 473.756 25 |

Près d'un demi-million de récupéré : il me semle que le jeu en vaut bien la chandelle, n'est-il pas vrai ?

Docteur Armagnac.

# ACTUALITÉS

**Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble algérien (F. S.). — Le vignoble en Charente (H. P.). — Nouvelles du vignoble hongrois (A. T.). — Réunion d'automne 1930 de la Foire de Lyon. — Marine nationale : adjudication à Lorient.**

**Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août.** — Le *Journal afficiel* du 13 septembre apporte les chiffres réconfortants que l'on trouvera au tableau ci-après :

On voit que les sorties, très élevées (près de 5 millions d'hectolitres) pour le mois d'août, sont de très peu inférieures à celles de juillet, qui représentent le maximum depuis novembre dernier. Au total, 52 millions d'hectolitres des disponibilités sont passées des mains de la propriété à celles du commerce pendant les onze mois.

La consommation taxée, avec 4.700.000 hectolitres, atteint son maximum pour

*Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)*

| MOIS | SORTIES (hectolitres) | | CONSOMMATION (hectolitres) | | STOCKS (hectolitres) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1929 | 1928 | 1929 | 1928 | 1929 | 1928 |
| 1. Octobre..... | 7.174.400 | 8.095.743 | 4.331.180 | 3.767.523 | 13.413.342 | 11.911.404 |
| 2. Novembre... | 5.011.345 | 5.212.393 | 4.201.000 | 4.090.611 | 13.779.741 | 12.562.739 |
| 3. Décembre... | 4.186.498 | 4.162.900 | 3.905.367 | 3.719.316 | 13.675 522 | 12.600.402 |
| | 1930 | 1929 | 1930 | 1929 | 1930 | 1929 |
| 4. Janvier..... | 4.229.582 | 4.399.152 | 4.216.207 | 3.961.004 | 13.557.792 | 12.638.532 |
| 5. Février..... | 4.140.268 | 3.813.172 | 3.794.439 | 3.495 977 | 13.359.485 | 12.819.577 |
| 6. Mars..... | 4.299.763 | 3.758.313 | 3.714.202 | 3.212.095 | 13.419.364 | 12.746.927 |
| 7. Avril..... | 4.563.738 | 4.167.004 | 4.503.689 | 4.334.332 | 13.283.139 | 12.655.110 |
| 8. Mai..... | 4.293.947 | 3.616.858 | 4.334.423 | 4.035.923 | 13.198.954 | 12.665.878 |
| 9. Juin..... | 4.391.286 | 3.588.089 | 4.144.531 | 4.051.086 | 12.934.935 | 12.196 053 |
| 10. Juillet..... | 4.994.267 | 3.511.138 | 4.541.353 | 4.078.702 | 12.765.185 | 11.693.893 |
| 11. août..... | 4.896.667 | 3.482.246 | 4.742.396 | 4 182.615 | 12.773.501 | 11.370.469 |
| Totaux..... | 52.181.751 | 47.814.011 | 46.428.787 | 42.930.184 | 12.773.501 | 11.703.469 |

le mois d'août : 200.000 hectolitres de plus que juillet 1930 ; 600.000 hectolitres de plus qu'en août 1929. Au total, 46 millions et demi d'hectolitres de vins ont été consommés en onze mois ; pour l'ensemble de la campagne, la consommation taxée sera voisine de 51 millions d'hectolitres, très proche du chiffre de 50 millions que nous avions supposé au début de l'année viticole. C'est bien, mais c'est encore trop peu s'il fallait compter avec une récolte normale. Par chance, si l'on peut dire, la vendange, déjà avancée, sera sensiblement inférieure à la récolte moyenne normale, que nous estimions être de 60 millions d'hectolitres pour la France et l'Algérie.

On trouvera ci-après des estimations un peu hâtives sur le produit de la récolte 1930 dans ces deux vignobles. — H. A.

**Situation viticole et vinicole du Languedoc.** — Les vendanges sont terminées dans la partie basse du Languedoc. Il ne reste que les régions montagneuses et élevées, qui n'ont commencé que le 20 courant et termineront dans les premiers jours d'octobre.

Les pluies générales de la première quinzaine de septembre ont fait du bien aux raisins, qui ont bien mûri et ont donné des moûts beaucoup plus sucrés que ceux vendangés avant les pluies.

Les premiers vins faits sont acides et titrent un faible degré alcoolique. Par la crainte des intempéries, on a commencé les vendanges un peu trop tôt dans le Midi.

Le mois de septembre n'a pas été mouvementé, comme d'habitude, par les vendangeurs d'autres régions. Il y a eu très peu d'étrangers et la main-d'œuvre n'a pas fait défaut. Aussi, il n'y a pas eu de conflits du travail.

Chaque localité a fait son prix pour les ouvriers, malgré les affiches de la main-d'œuvre.

Les raisins ont été plus sains que ce que l'on pensait. La vinification a été faite avec plus de soin que les années précédentes ; aussi le vin pourra être de bonne tenue, surtout celui vendangé dans la deuxième quinzaine de septembre.

Nous ne pouvons pas encore dire exactement l'importance de la récolte du vin dans le Languedoc ; mais nous ne pensons pas qu'elle dépasse la moitié d'une récolte moyenne.

La C. G. V. et son député ont fait grand bruit, ces derniers jours, sur la

répression de la fraude. On a même fait une répétition à Béziers, avec les nombreux Inspecteurs de fraude nouvellement nommés, que les viticulteurs paieront. Les journaux politiques n'ont pas manqué de faire connaître la chose. Ces coups de tam tam au profit de quelques personnalités font croire qu'il y a beaucoup de fraudeurs dans le Midi, lorsque, au contraire, ils sont très rares et sont généralement bien avec les gens en place.

D'ailleurs, on ne peut pas mouiller, cette année, les moûts titrant un très faible degré.

Nous remarquons que les viticulteurs suivent les conseils des œnologues et font cuver très peu de temps. Peut-être arriverons-nous à moderniser la vinification, même dans les plus petits villages. Ce sera un bien pour notre région, qui aura des vins de qualité. Avec le soleil, que n'ont pas les autres régions, nous devons avoir des vins supérieurs et refaire la réputation des vins du Midi.

*Marchés vinicoles et défense du vin.* — Un certain nombre de viticulteurs ayant terminé les vendanges, nos marchés vinicoles, tenus toutes les semaines dans les principales villes de notre région, ont été bien plus fréquentés que les précédents. Il s'est traité des affaires, mais pas comme il s'en traite habituellement après les vendanges.

Les vins nouveaux se sont payés 17, 18 et 19 francs le degré, suivant qualité. Tous les premiers vins ont un faible degré et n'arrivent pas aux 9° indiqués par les décrets.

On parle, dans les marchés, de demander à faire rapporter les derniers décrets sur la réglementation des vins, comme on demande de faire abroger la loi sur la distillation obligatoire d'une partie de la récolte de vin.

Les événements continuent à nous donner raison.

Nous avons toujours dit qu'on s'adresse trop à l'Etat pour toutes choses. On donne ainsi le bâton pour se faire battre.

Les viticulteurs regrettent maintenant cette réglementation, qui peut amener des procès nombreux par des années comme celle-ci, qui est anormale. Les premiers vins faits, quoique naturels, ne correspondent pas aux règles exigées par les décrets. — E. F.

**Situation du Vignoble algérien.** — Au printemps, le vignole algérien a été éprouvé, dans les bas-fonds, par des gelées printanières : la grêle a provoqué de-ci de-là des dégâts localisés.

Le Mildiou qui s'est montré, à la suite de pluies tardives, là où les traitements préventifs n'avaient pas été soigneusement exécutés et répétés, a produit des dommages qui n'ont pas eu l'importance que l'on redoutait, et cela par suite d'une cause fortuite : la principale « pluie à Mildiou », celle qui devait favoriser la destruction des grappes au moment de la floraison, a été suivie par un sirocco qui a annihilé ses funestes effets.

L'Oïdium n'a pu être que difficilement combattu : le soufre n'agissait que peu ou prou, en raison des basses températures nocturnes et même diurnes du mois de juin. Certains vignobles de notre connaissance n'ont pu être préservés que par des traitements répétés de solutions au permanganate de potasse alternant avec des soufrages. Il convient d'observer que ceux-ci provoquent parfois, en Algérie, le grillage des raisins et même des feuilles, s'ils sont abondants et suivis d'un coup de sirocco. En pratique, on évite le grillage en employant, pour les deuxième et troisième soufrages, des mélanges de soufre et de poudres inertes (chaux, plâtre, etc.), celles-ci à raison de 50 à 66 %. L'efficacité de ces mélanges, comme on a pu encore l'observer cette année, est bien entendu moindre que celle du soufre pur.

La première génération d'Eudémis a été peu abondante : toutefois, les captures aux pièges alimentaires ont décelé qu'elle était très largement supérieure à celle de 1929. Malgré les soins pris, la deuxième génération a provoqué des pertes sensibles dans la Mitidja centrale et orientale. Quant à la troisième génération, elle a été, il fallait s'y attendre, plus abondante encore : elle a obligé bon nombre de viticulteurs des régions précitées à vendanger avant la complète maturité des fruits.

L'Altite a réapparu, assez abondante, dans les vignes du littoral algérien ; elle n'a attaqué que les feuilles. Il est à présumer qu'au printemps prochain il faudra la combattre sérieusement, si l'on veut éviter ses désastres d'antan sur les raisins.

De ce qui précède, il résulte qu'aucune calamité, siroco compris, n'a atteint le vignoble algérien, et cependant, d'après les renseignements qui nous parviennent, les vendanges étant très avancées, sauf en montagne, la récolte serait inférieure en quantité à celle de 1929 d'un million d'hectolitres environ. Ce déficit est attribuable aux causes précédemment énumérées, et surtout à ce que la « sortie » a été moindre que l'année dernière.

Les cours des vins, qui avaient fléchi d'un point au moins depuis fin août, sont en hausse ; ils ont presque atteint (15 à 16 francs le degré) le niveau du mois précédent. Les offres d'achat, qui étaient presque nulles, recommencent à se produire (10 septembre). Le commerce, qui ne voulait acheter qu'à la tasse, fait en ce moment quelques propositions, dans les caves connues, sans voir les vins. Les nouvelles, qui se confirment, de la récolte vinicole réduite de la métropole, et du déficit de celle de nos trois département algériens, en sont la cause. — F. S.

**Le Vignoble en Charente.** — C'est sous un jour peu favorable, dans l'ensemble, que se présente la situation viticole de la Charente, à cette époque de la véraison bien tardivement venue (10 septembre).

La période que l'on vient de traverser a été particulièrement difficile pour le viticulteur : le Mildiou, depuis le mois de juin, a causé des dégâts qui apparaissent aujourd'hui considérables. L'Oïdium, qui n'a pas été toujours combattu à temps, a occasionné également sur certains points des pertes très sérieuses. Enfin, voilà que le soleil, trop brillant à la fin d'un été sans chaleur, a provoqué presque partout le « grillage » des grappes; les raisins exposés au soleil au milieu de l'après-midi ont été « rôtis », ils se dessèchent maintenant, et les pertes sont encore de ce fait très notables ; mais c'est sans conteste le Mildiou qui a fait le plus de mal. Aussi la reprise des cours se justifie-t-elle entièrement.

Lorsque l'on parcourt la région, on ne peut que constater une grande irrégularité dans l'aspect des vignobles.

Si quelques viticulteurs ont conservé la quasi-totalité de leur récolte, d'autres l'ont entièrement perdue. Les dégâts, sur les feuilles comme sur les grappes, sont très variables pour un même cépage.

Sans doute, certains point ont été plus favorisés que d'autres par la rareté des orages et la nature moins humide du sol, mais l'explication d'ensemble de cette situation apparaît facile à donner : certains ont bien sulfaté, les autres mal.

Un mot sur les trois principaux cépages charentais et la façon dont ils se sont comportés jusqu'alors.

Le Saint-Emilion s'est montré cette année particulièrement sensible au Mildiou et a été fort difficile à préserver.

Sans préjuger du temps qu'il fera à l'automne, on peut douter que sa maturité soit convenable cette année et son vin de degré élevé.

Le Colombar, avec une belle sortie de grappes, est apparu un peu plus aisé à défendre et, s'il a été plus sensible à l'Oïdium, affection tout de même plus facile à vaincre que la précédente, il est actuellement d'un aspect relativement satisfaisant chez quelques viticulteurs.

Quant à la Folle, d'allure bien variable aussi d'une vigne à l'autre, nous n'en dirons rien pour l'instant, si ce n'est qu'elle est particulièrement exposée au développement de la Pourriture grise, cette année, la Cochylis et l'Eudémis, signalés abondants sur quelques points en première génération, réapparaissent par endroits et n'ont pas dit leur dernier mot : on sait que la Folle est particulièrement sensible aux piqûres des vers.

En terminant, il y a lieu de souligner que bon nombre de vignobles sont très affaiblis, et que l'aoûtement des bois se fait mal. Les pousses qui se sont développées depuis quelques semaines, la végétation ne s'étant généralement pas encore arrêtée à ce jour, sont apparues jaunes et chlorotiques.

Aussi, les viticulteurs doivent-ils s'attendre, l'année prochaine, à voir réapparaître la Chlorose, surtout si le printemps est humide, et il faudra s'apprêter à combattre cette affection, trop connue dans toute la région. — H. P.

**Nouvelles du Vignoble hongrois.** — La Hongrie a été favorisée, cette année, d'un temps d'été très beau. Juin, très chaud, fut suivi par juillet sec et chaud. Vers la fin de juillet, la pluie tomba pendant une période de dix jours, et la température baissait sensiblement. La pluie favorisait extrêmement le développement du vignoble et des pépinières. A partir de la moitié de l'août, il faisait un magnifique temps d'été, de sorte que la maturation des raisins précède de quinze jours la maturation des autres années.

Pour le cas que le beau temps persiste, nous envisageons une récolte aussi bonne en qualité qu'en quantité. Malgré cela, le marché des vins reste ferme, car la consommation au pays a augmenté, par suite des prix bas auxquels les vins sont vendus aux consommateurs.

Par l'abolition, respectivement la réduction des taxes exorbitantes pesant sur la consommation, on espère que la Hongrie consommera le vin produit au pays ; c'est le seul moyen de pallier la crise de consommation du vin, car, au cas d'une récolte abondante, l'exportation de quelques centaines d'hectolitres ne suffit pas à la viticulture.

Par suite du temps d'été extrêmement favorable, nos pieds-mères présentent les meilleures apparences. Le bois est aoûté comme il n'était pas encore, il y a beaucoup d'années, vers la fin du mois d'août.

*Berlandieri × Riparia 8B, 5BB et 5C* ont aoûté leur bois jusqu'à une hauteur de trois mètres. Riparia × Rupestris, Aramon × Rupestris, Aramon × Riparia et Solonis × Riparia aoûtent aussi très bien leur bois. Riparia Portalis, laquelle dans d'autres années aoûtait son bois contemporainement avec les Berlandieri × Riparia, avant toutes les autres porte-greffes, est en retard cette année avec l'aoûtement de son bois. A remarquer que même le Rupestris Monticola, porte-greffe qui n'aoûte dans les autres années son bois que vers la moitié de septembre, commence déjà à aoûter son bois.

Pour le cas que le temps favorable persistera au mois de septembre, le début des vendanges précédera de dix jours celui des autres années, et nous espérons aussi un bois excellent et bien aoûté, comme nous ne l'avons pas eu il y a des années. — A. T.

**Réunion d'Automne 1930 de la Foire de Lyon.** — La Foire de Lyon comprendra cette année trois manifestations : une Exposition internationale de T. S. F. (6-14 septembre) ; une Exposition caprine (4-17 octobre) ; une Exposition générale agricole, du bois et des industries connexes (4-12 octobre).

A l'occasion de ces manifestation, les coupons de retour des billets aller et retour délivrés à destination de Lyon à partir du 5 jusqu'au 14 septembre par les gares des Grands Réseaux français sont valables jusqu'au 15 septembre ; ceux délivrés du 3 au 7 octobre sont valables jusqu'au 13 octobre inclus ; ceux délivrés du 3 au 12 octobre sont valables jusqu'au 13 octobre inclus.

Sur les Réseaux d'Alsace-Lorraine, de l'Est, de l'Etat, du Nord et du P.-L.-M., il est, au surplus, accordé aux groupes d'au moins 10 personnes justifiant de leur participation à une même organisation commerciale, industrielle ou agricole légalement constituée, une réduction de 50 % sur le prix du voyage à plein tarif.

**Marine Nationale.** — Adjudication à Lorient, le 7 octobre 1930, pour la fourniture de : « 2.000 hectolitres de vin rouge à 9°, entreposé, en lots de 250 ou de 500 hectolitres ».

*Délai de livraison :* un mois.

*Cautionnement :* 5 % de la valeur de la fourniture.

Se renseigner au port de Lorient, Service de l'Intendance Maritime (Bureau des Marchés), ou au Ministère de la Marine (Bureau des Subsistances).

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 185 à 195 francs ; 9°, 200 à 210 fr. ; 10°, 220 à 230 fr. ; Corbières 11°, 240 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 225 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 235 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 255 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 600 fr. à 630 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 660 fr. Picolo, 660 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. » à 2 fr. 40. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 450 à 500 fr. ; blancs, 575 à 900 fr. Beaujolais, de 600 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 450 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 400 à 450 francs la pièce nue.

*Vins de Touraine :* Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

*Vins d'Anjou :* Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 400 à 600. Blancs de coteaux, 1.000 à 1.300 fr.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1929, 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 fr. Gros plants 1929, de 325 fr. à 425 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 15 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 17 fr. » à 18 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.325 fr. les 100°.

Midi. — *Nîmes (15 septembre 1930).* — *Cote officielle :* Vins sous marc à enlever de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, vins nouveaux logé de 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré. Récolte 1929 : de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré.

*Montpellier (16 septembre).* — Vins rouges 1929-1930 : de 17 à 19 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

*Béziers (12 septembre).* — Vins rouges de 17 fr. » à 19 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 21 septembre 1930. Vins nouveaux de 18 fr. » à 19 fr. » le degré enlèvement sous marc, 19 à 20 fr. en logé. Récolte 1929, de 18 à 20 le degré, avec appellation d'origine minervois.

*Perpignan (20 septembre 1930).* — Vins, 18 fr. 50 à 20 fr. le degré, suivant qualité et conditions de retiraison.

*Carcassonne (20 septembre).* — Récolte 1929, de 18 à 19 fr. le degré. Récolte 1930, de 18 à 19 fr. le degré sous-marc. Récolte 1930, de 19 à 20 fr. le degré logé.

*Alsace.* — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; B.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 220 à 260 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, de 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 320 à 400, B.-Rhin 300 à 350. Vins blancs fins nouveaux » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ».

## COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 150 fr. » à 162 fr.; orges, 80 fr. » à 100 fr.; escourgeons, 70 fr. à 71 fr.; maïs, 90 fr. à » fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 77 fr. à 90 fr.; sarrasin, 76 fr. à 83 fr. »; avoines, 67 fr. » à 76 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 96 fr. 65 à » fr. ». Buenos-Ayres, 73 fr. 80 à » ». Chicago, 77 fr. 67. — Sons, 32 fr. à 50 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 33 à 37 fr.; remoulages, de 45 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

**Pommes de terre.** — Nouvelles, d'Espagne, de 130 fr. à 150 fr.; — Hollande commune, de 90 à 125 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 80 fr. à 100 fr.; Saint-Malo, 56 fr. à 65 fr.; Rosa, 100 fr. à 120 fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 50 à 70 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 160 fr. à 195 fr.; paille d'avoine, de 170 fr. à 205 fr.; paille de seigle, 170 fr. à 205 fr.; luzerne, 325 fr. à 355 fr.; foin, 305 fr. à 345 fr.

**Semences fourragères.** — Trèfles violet, de 475 fr.; Fèveroles, de 110 fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr.

**Tourteaux alimentaires** (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 116 fr. »; d'arachide blanc extra, 99 fr. à » fr.; Coprah, 78 fr. »; Arachides courant, 79 fr.

**Esprits et sucres.** — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 217 fr. » à 219 fr.

**Bétail** (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 20 fr. ». — Veaux, 9 fr. 50 à 17 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 12 fr. 20.

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 106 fr. » à 107 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » 90 fr. 50 à 98 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 107 fr. » à 112 fr. »; Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 113 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

**Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins du Midi, blancs, de 250 fr. à 500 fr., noir de 200 à 330 fr. — Muscat de 350 fr. à 700 fr. — Amandes vertes, de 400 fr. à 700 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 400 à 700 fr., du Midi, de 300 à 1.500 fr., de Paris de 300 à 700 fr. — Poires de choix, de 350 fr. à 1.100 fr. — Poires communes, de 200 fr. à 500 fr. — Prunes d'Espagne, de 300 fr. à 500 fr. — Prunes des Départements, de 300 à 800. — Citrons, de 400 fr. à 600 fr. — Bananes, de 375 fr. à 475 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 300 fr. à 600 fr. — Choux verts 25 fr. à 130 fr. le 100. — Girolles, de 400 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 300 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 30 à 80 fr. — Laitues de Paris, de 25 à 60 fr. le cent. — Haricots à écosser de Paris, de 50 à 100 fr. — Haricots verts de Paris, de 90 à 600 fr. — Pois verts de Paris, de 50 à 200 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 70 à 175 fr. — Aubergines, de 20 à 50 fr.

*Le gérant :* Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE